



<https://www.albatreti.com/>

ALBATRETI – BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G. 2016 14,5%

VINO NON FILTRATO

IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA SOCIETÁ AGRICOLA ALBATRETI

MONTALCINO (SI) – ITALIA

ESAME VISIVO: limpido e di colore rosso rubino con riflessi di tonalità porpora; per quello che concerne la consistenza, trattasi di un vino consistente (archi stretti e gocce che scendono lentamente).

ESAME OLFATTIVO: intenso con aromi che entrano e persistono al naso, e allo stesso tempo complesso dato che nel breve tempo dedicato allo studio della complessità olfattiva, si trovano i seguenti effluvi odorosi: ciliegie, more, lampone, nota ematica, macelleria, pepe nero, nota vegetale, rosmarino, vaniglia, cera, lanolina e potpourri di fiori rossi.

ESAME GUSTATIVO: in un primo momento, si percepisce un corpo ben strutturato (peso del vino sulla lingua e a livello di palato) che si accompagna molto bene con la leggiadra morbidezza del vino (sensazione di vellutato equilibrio); la secchezza alcolica va di pari passo con la nota minerale (pizzicore nella parte dorsale della lingua), e i tannini sono equamente distribuiti fra astringenza e chiusura leggermente amara al finale di bocca; in un secondo momento, il vino entra in bocca, esplose con alcol, astringenza e struttura, per poi sparire una volta deglutito; la persistenza aromatica intensa è di 7-8 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Bistecca di Chianina

Parametri della combinazione:

1. La succulenza del piatto si contrappone alla nota astringente del vino
2. La tendenza dolce della ricetta contrarresta la sapidità del vino
3. La succulenza del piatto serve anche per controbilanciare la secchezza alcolica del vino
4. La tendenza dolce della ricetta serve da contrappeso alla chiusura amarognola del vino
5. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
6. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

OPINIONE PERSONALE: panorama olfattivo ampio, pulito e variegato che contribuisce alla formazione di un ventaglio di aromi interessanti e tipici del Brunello; l'esame gustativo si ritaglia due tempi: il primo tempo riesce a far predominare equilibrio e morbidezza con il fine di accontentare il gusto internazionale, mentre in un secondo momento, si manifesta il più caratteristico "entra-esplose-sparisce" di alcol, tannini e struttura del famoso vino di Montalcino, con l'obiettivo di soddisfare le esigenze del degustatore nazionale.